

กล้วยกวน

เงินลงทุน

ประมาณ 1,000-2,000 บาท (บางอย่างมีอยู่แล้วไม่ต้องซื้อ)

วัสดุ/อุปกรณ์

มีด กล้วย กะละมัง ภาชนะเครื่องปั่น กระทะทองเหลือง ไม้พาย กระดาษแก้ว

ส่วนผสม

กล้วยน้ำหว้าสุกปอกเปลือกแล้ว	2.5	กิโลกรัม
น้ำตาลมะพร้าว	4	ขีดครึ่ง
น้ำตาลทราย	5	ขีดครึ่ง
แบนะแซ	5	ขีดครึ่ง
มะพร้าว	1.5	กิโลกรัม
หัวกะทิ	3	ถ้วยตวง
หางกะทิ	5	ถ้วยตวง

วิธีทำ

1. นำกล้วยน้ำหว้าสุกปอกเปลือกแล้วตัดท้าย จากนั้นหอพอหยาบใส่เครื่องปั่น ปั่นให้ละเอียด
2. มะพร้าวคั้นเอาแต่หัวกะทิ 3 ถ้วยตวง จากนั้นคั้นหางกะทิอีก 5 ถ้วยตวง
3. นำหัวกะทิตั้งไฟ เดี่ยวให้น้ำแห้งไปบ้าง แต่ไม่ต้องถึงขนาดแตกมัน
4. นำกล้วย น้ำตาลมะพร้าว น้ำตาลทราย แบนะแซ หางกะทิ 5 ถ้วยตวง ใส่ลงในกระทะทองเหลืองตั้งไฟอ่อน ๆ ใช้ไม้พายกวนตลอดเวลาระวังกันกระทะไหม้ กวนจนกระทะแห้งเหนียวเป็นก้อนเนื้อเดียวกันไม่ติดกระทะ ยกลงนำมาปั้นเป็นก้อน ๆ ห่อด้วยกระดาษแก้วหรือบรรจุกล่องพลาสติก หรือขวดโหลมีฝาปิดมิดชิด เก็บไว้ได้นาน

ตลาด/แหล่งจำหน่าย

ตลาด ร้านค้า บริษัท หรือซูเปอร์มาร์เก็ต

ข้อแนะนำ

เคล็ดลับอยู่ที่รสชาติและการบรรจุหีบห่อ อาจหาขวดแก้วหรือขวดโหลสวย ๆ ผู้ริเริ่มกับบรรจุกล่องพลาสติกต้องดัดแปลงให้สวยงาม เพื่อเพิ่มมูลค่าของสินค้าให้มีราคามากขึ้น (ก่อนที่จะทำขายหรือแจก ควรทดลองชิมดู 2-3 ครั้ง ก่อนเพื่อความมั่นใจ)....#

